

Bratwurst an Zwiebelsauce

Die Bratwurst fertig aus dem Beutel mit Sauce!

Der Schweizer
Klassiker!



Grundmasse

1.500	kg	Bratwurst ca. 150g
0.500	kg	Zwiebeln geschnitten
0.100	kg	Rotwein
0.900	kg	Wasser oder Brühe
0.120	kg	Grundsauce Braun (ANR 26517)
3.120	kg	Gesamtmasse

Arbeitsanleitung

1. Die Zutaten für die Sauce mit dem Stabmixer kräftig aufmischen.
2. Zwiebeln in Fettstoff abraten bis sie schön braun sind. Tipp: etwas Zucker dazu geben.
3. Bratwurst kurz scharf in der Bratpfanne anbraten und sofort abkühlen lassen.
4. Ca. 70% Fleisch und 30% Saucen Anteil.
5. Danach vacuumieren oder mit dem Siegelbalken verschweißen.
6. Im Kombidämpfer bei 78°C für 30 Minuten Sous-vide garen.
7. Rasch abkühlen im Eiswasser oder Schockkühler.
8. Nach dem Etikettieren gekühlt in den Verkauf bringen.

Zubereitungshinweis

Die fertigen Packungen können im Wasserbad oder im Topf erhitzt werden.
Nach Belieben kann die Sauce verdünnt oder eingekocht werden.

Das Rezept entspricht dem aktuellen technischen Stand. Die aktuellen lebensmittelrechtlichen Bestimmungen sind durch den Rezeptanwender selbstverantwortlich zu prüfen.